

Erdbeer-Quark Auflauf

<u>Zutaten für 4 Personen:</u>	50 g Butter
	500 g Magerquark
	80 g Zucker
	4 Eigelb
	1 Pck. Vanillezucker
	1 Prise Salz
	40 g Grieß
	1 Pck. Vanillepuddingpulver
	4 Eiweiß
	500 g Erdbeeren
Für die Streusel:	50 g Butter
	50 g Zucker
	100 g Mehl
	1 Prise Salz
	1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung: Die Butter flüssig werden lassen. Butter, Zucker, Quark, Eigelb, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Dann Grieß und Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Quarkmasse geben.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Vorsichtig unter die Quarkmasse geben. Feuerfeste Form (Durchmesser 24 cm) fetten und mit der Quarkmasse befüllen.

Für die Streusel:

Butter flüssig werden und abkühlen lassen. Mit Zucker, Salz, Vanillezucker und Mehl zu Streusel verarbeiten. Streusel über die Quarkmasse geben.

Bei 200 Grad 60 Min. backen. Je nach Bedarf zwischendurch mit Alufolie abdecken.

Den Auflauf mit Vanillesoße servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Kloostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145